

Acciones de Radio Móvil

*Radio Cocina
Colaboratorio*



2022

Elizabeth Guerrero / Jesper Buursink

Índice

- 01. Resumen**
- 02. Objetivo(s)**
- 03. Introducción**
- 04. Metodología**
- 05. Resultados**
- 06. Reflexiones finales**
- 07. Conclusión**
- 08. Agradecimientos**

Resumen

Acciones de Radio Móvil en Xochimilco.

Las acciones de Radio Móvil implementadas por Radio Cocina Colaboratorio son momentos públicos de intercambio y diálogo, en los que invitamos a miembros de la comunidad y miembros del equipo Cocina Colaboratorio a dialogar de forma horizontal e informal sobre diversos temas relacionados a los sistemas alimentarios, desde diferentes prácticas, experiencias y áreas del conocimiento.

Como programa extendido de la muestra del Archivo Biocultural Vivo, en la Facultad de Artes y Diseño de la UNAM se realizaron tres acciones de Radio Móvil. Los invitados a estas acciones fueron José Sarukhán y Patricia Balvanera quienes hablaron sobre la biodiversidad y el patrimonio biocultural. Mariana Martínez y Margaux Schwab quienes conversaron sobre plataformas transdisciplinarias que conjuntan agricultura, arte y prácticas colaborativas; y Emilio Hernández y Gabriela Pech quienes dialogaron sobre la posibilidades del diseño para construir sistemas solidarios de comercialización y producción de alimentos.

Objetivo(s)

Intercambiar, difundir y registrar diálogos horizontales sobre los sistemas alimentarios desde diferentes puntos de vista y experiencias. Activar el espacio público a través de una instalación móvil y efímera de radio-bocina, un foro abierto para conversar y compartir.

Introducción

Radio Cocina Colaboratorio es una plataforma sonora de difusión e intercambio. Las acciones de Radio Móvil son una de sus herramientas performativas en el espacio público para escuchar e incitar al diálogo.



Radio Cocina Colaboratorio es una plataforma sonora que se despliega en acciones públicas de Radio Móvil; sesiones de escucha atenta; Rutas Sonoras; audio-recetarios; cápsulas de audio y episodios podcast; co-dirigida y diseñada por Elizabeth Guerrero y Jesper Buursink. La plataforma funciona dualmente como herramienta de registro sonoro y como método de investigación-acción; una forma de incitar al diálogo, la escucha y el intercambio informal y horizontal de saberes.

Las acciones de Radio Móvil, son una herramienta clave de la plataforma de radio, las cuales se implementan como parte del proyecto desde el piloto de Cocina Colaboratorio en el 2018, una forma lúdica de romper el hielo y facilitar la conversación.

La Radio Móvil consiste en recrear la magia de una estación de radio dentro de un contexto completamente distinto como puede ser una parcela o un solar, sobre un cayuco entre las chinampas, en una plaza pública, sobre una camioneta de carga o al interior de una galería. Un acto performático por parte de los anfitriones e invitados, quienes generan un tiempo suspendido, una invitación abierta a escuchar, conversar y participar.

Las acciones tienen la intención de generar conversaciones naturales, sin seguir un guión o una lista de preguntas, un espacio que a pesar de ser una cabina abierta y visible a todos, genera cierta intimidad entre los participantes, lo que facilita los intercambios uno a uno.



Metodología

Una radio sin ondas de radio, abierta, efímera y en movimiento.

Las acciones de Radio Móvil parten del principio performativo, abierto y público de radio-bocina. La cual consiste en colocar una bocina en el espacio público, y transmitir en tiempo real a través de micrófonos un programa abierto de radio.

Tres acciones de Radio Móvil se implementaron en Xochimilco, Ciudad de México, con la intención de activar el programa público del sitio, y desde Xochimilco conectar con la memoria biocultural de los tres sitios, invitando a los alumnos de la Facultad de Artes y Diseño de la Unam y al público en general a visitar la muestra y conversar sobre diversos temas en torno a la memoria biocultural.

Los temas y los invitados de cada una de las acciones fueron decididos:

Acción 1 : Memoria. Saberes vivos. Invitados: José Sarukhán y Patricia Balvanera.
Tema: Biodiversidad y memoria biocultural en los sistemas alimentarios.

Acción 2: Dispersión. Propuesta. Invitados: Mariana Martínez y Margaux Schwab.
Tema: Prácticas creativas y plataformas multidisciplinarias enfocadas a los alimentos.

Acción 3: Desarchivar: Acción. Invitados: Emilio Hernández y Gabriela Pech. Tema: El diseño como herramienta para generar redes solidarias de comercio y producción de alimentos.

Resultados

Acción 1: Saberes vivos - Memoria Biocultural



Durante esta acción dedicada a la memoria biocultural y la biodiversidad de alimentos contamos con la presencia del renombrado biólogo José Sarukhán Kermez y Patricia Balvanera Levy, bióloga e investigadora, coordinadora de Cocina Colaboratorio.

La conversación giró en torno a la importancia de resguardar la agrobiodiversidad de los tres sitios del proyecto, y el papel clave que tuvieron y tienen las mujeres en la domesticación de plantas y animales, pero también en la preservación de prácticas culinarias por cientos de años.

Se señaló también la relevancia de reconocer el trabajo de las personas que se dedican al trabajo agrícola, y que por miles de años a través de prueba y error lograron la gran biodiversidad de alimentos con la

que contamos hoy en día. En especial el rol de los pequeños campesinos en sustentar la mayor parte de los alimentos a nivel global

Acción 2: Dispersión - Prácticas creativas



En la segunda acción de Radio Móvil, dedicada a las propuestas transdisciplinarias desde las prácticas creativas, hablamos con Mariana Martínez coordinadora creativa de Cocina Colaboratorio y con Margaux Schwab fundadora de la plataforma Foodculture Days, ambas iniciativas forman parte de una red internacional de proyectos que combinan arte, agricultura y cocina a través de la transdisciplina.

El diálogo se enfocó en el intercambio de experiencias, prácticas y desafíos desde el trabajo de ambos proyectos. Cómo trabajar de forma transdisciplinaria y horizontal, cuál es el rol del arte dentro de plataformas como estas, y cómo traducir

conocimientos, metodologías y formas de hacer a través de la colaboración de diferentes disciplinas.

Acción 3: Desarchivar - Redes solidarias



En la tercera acción nos acompañaron Gabriela Pech fundadora de Sustainable Commons y Emilio Hernández miembro de Cocina Colaboratorio, en una conversación enfocada al diseño como herramienta para desarrollar redes solidarias de producción y consumo de alimentos.

Sustainable Commons es una plataforma de inteligencia colectiva que trabaja en Xochimilco desde el 2017 y desde un inició ha sido parte de la red de colaboradores de Cocina Colaboratorio en la zona.

Durante esta charla, Gabriela nos habló sobre el proceso por el cual pasó para implementar herramientas tecnológicas en el trabajo colectivo que conecta a productores y académicos. Las posibilidades de los modelos de redes como el *blockchain*, para generar equipos de trabajo no centralizados y reducir curvas de aprendizaje en el trabajo colaborativo.

Reflexiones finales

La Radio Móvil como punto de encuentro e intercambio.

Las tres acciones de Radio Móvil siguieron un formato de programación semanal con dos invitados por acción. Las sesiones estuvieron abiertas a todo público y fueron presenciadas por la comunidad estudiantil de la Facultad de Artes y Diseño, UNAM y los visitantes de la muestra, con un público de 15 a 20 personas promedio por acción.

La Radio Móvil dentro de la galería tuvo la ventaja de ser parte de

la muestra expandida y el programa público, además de que nos permitió dialogar con miembros de la comunidad académica, artística y creativa, situando y conectando las conversaciones directamente con el archivo y la memoria biocultural de Loma Bonita, Santo Domingo Tomaltepec y Xochimilco presente en la galería.

Conclusión



Las acciones de Radio Móvil son una herramienta para conversar e intercambiar. Una forma de hacer públicos y accesibles los procesos de trabajo, pero también un foro abierto para experiencias, saberes y sentires de las tres comunidades con las colaboramos en Cocina Colaboratorio.

Estos espacios performáticos, lúdicos e informales, nos permiten conectar con públicos amplios de forma orgánica y vivencial. La Radio Móvil, genera una atmósfera única que además de generar curiosidad, invita a romper el hielo.

Agradecimientos

Agradecemos a los invitados de la Radio Móvil quienes compartieron con nosotros este espacio durante la muestra del Archivo Biocultural Vivo: José Sarukhán Kermez, Patricia Balvanera Levy, Mariana Martínez Balvanera, Margaux Schwab, Gabriela Pech y Emilio Hernández Martínez. Así como a todo el equipo de Cocina Colaboratorio que ayudó en la producción e implementación de las acciones.

Cocina CoLaboratorio

es un laboratorio transdisciplinario que reúne a comunidades de agricultores y productores, académica/os, creativa/os y chefs alrededor de la mesa de cocina para intercambiar saberes y prototipar nuevas de relacionarnos a sistemas agroalimentarios más justos, solidarios y resilientes. Un laboratorio de creación e innovación que busca conciliar la restauración del paisaje y el cuidado de la biodiversidad con la producción de alimentos, y los modos de vida agro-rurales y agro-urbanos.

Este reporte se elaboró en el año 2022 en el marco del proyecto *Cocina CoLaboratorio* y es posible gracias a: *Universidad Nacional Autónoma de México a través del Instituto de Investigaciones en Ecosistemas y Sustentabilidad. PRONACE-CONACYT No. de proyecto: 319065; PAPIIT No. de proyecto: IV-200120 ; Fondo para el Medio Ambiente Mundial-9380-Agrobiodiversidad Mexicana CONABIO IE-20409; Wageningen University, FOREFRONT-INREF program no. de proyecto IE-26507; 2° lugar al Premio William Bullock de Museología Crítica USC Fisher Museum of Art + Patronato MUAC + Palabra de Clío, Museo Universitario Arte Contemporáneo, Secretaría de Cultura de México y el Instituto Nacional de Bellas Artes y Literatura.*

www.colaboratorykitchen.com

